

Conservateur d’aliments



Référence :	DOM329
Version :	1.3
Langue :	Français



Guide d'instructions

Vous venez d'acheter un produit de marque DOMOCLIP et nous vous en remercions. Nous prenons grand soin dans la conception, l'ergonomie et la facilité d'utilisation de nos produits. Nous espérons que celui-ci vous donnera entière satisfaction.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, ET CONSERVEZ-LES AU CAS OÙ VOUS EN AURIEZ BESOIN.

1. Vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Les instructions de sécurité ne suffisent pas pour éliminer complètement le danger. Des mesures appropriées de prévention des accidents doivent toujours être employées.
3. Veuillez lire attentivement et intégralement les informations et les conseils de sécurité contenus dans ces instructions d'utilisation avant d'utiliser le batteur sur socle pour la première fois.
4. L'appareil doit être utilisé avec le type d'alimentation spécifié sur la plaque signalétique. Si vous n'êtes pas sûrs des détails liés à l'alimentation disponible, renseignez-vous auprès de votre fournisseur ou la société locale d'approvisionnement en énergie.
5. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, car vous seriez exposé à des composants dangereux ou à d'autres dangers liés à l'ouverture et au retrait des couvercles.
6. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Conserver-le hors de portée des enfants ou des personnes profanes.

7. De temps en temps vérifiez le câble pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si son câble ou l'appareil lui-même présente des signes de défaillance. Dans ce cas, toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié(*).
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un risque d'électrocution.
9. Utilisez l'appareil uniquement pour un usage domestique, suivant les instructions fournies.
10. Placez cet appareil le plus près possible de la source d'alimentation, afin de pouvoir le débrancher rapidement et facilement.
11. Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le placez jamais dans un lave-vaisselle.
12. Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation.
13. N'utilisez jamais l'appareil en plein air et placez-le toujours dans un environnement sec.
14. N'utilisez jamais des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et présenter des risques de dommages pour l'appareil.
15. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant le câble. Rassurez-vous que le câble n'est pas coincé. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil et ne le tordez pas.
16. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

17. Ce type d'appareil ne peut pas fonctionner continuellement ; ce n'est pas un appareil professionnel. Il n'est pas nécessaire d'effectuer des arrêts temporaires. Consultez la rubrique « Informations importantes » du manuel d'utilisation.
18. Il est absolument nécessaire de maintenir l'appareil propre à tout moment, puisqu'il est au contact direct des aliments.
19. Rassurez-vous que l'appareil est débranché avant d'insérer, de retirer ou de nettoyer l'un de ses accessoires. Il est absolument nécessaire de retirer les accessoires de l'appareil avant de les nettoyer.
20. Il n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
21. Conservez ce manuel avec l'appareil. Si l'appareil doit être utilisé par un tiers, ce manuel d'utilisation doit aussi lui être remis.
22. Pour éviter les électrocutions, n'utilisez pas cet appareil près de l'eau. Ne plongez pas les fils du secteur dans de l'eau ou un autre liquide.
23. Évitez de tordre ou de coincer les fils du secteur. Pour éviter tout risque de chute, ne laissez pas les fils du secteur traîner au bout d'une table ou sur un compteur.
24. Cet appareil ne doit pas être installé à proximité des flammes nues, des matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.), d'un radiateur, d'un four ou d'une autre source de chaleur.
25. Avant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.

26. Les réparations doivent être effectuées dans un atelier qualifié.
27. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu.
28. Cet appareil est destiné à UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
29. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide ou sans surveillance.
30. Pendant l'utilisation, ne touchez pas les parties mobiles avec vos doigts.
31. Veuillez prendre note de ce que la cession de cet appareil à un tiers s’accompagne des instructions d'utilisation.
32. Aucune responsabilité ne sera acceptée pour dommages causés des suites d’une mauvaise utilisation ou du non-respect de nos consignes de sécurité/utilisation.
33. Débranchez l’appareil lorsqu’il n’est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
34. En cas d’endommagement du cordon, veuillez le faire remplacer par le fabricant ou son agent de service. Cet appareil n’est pas un jouet ! Tenez-le hors de portée des enfants. Cet appareil doit être utilisé et stocké hors de porté des enfants.
35. Une surveillance minutieuse est recommandée lorsque l'appareil est utilisé par ou à côté des enfants ou d’une personne peu qualifiée, afin d'éviter un accident.
36. Éteignez l'appareil avant de changer d'accessoires ou d'approcher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
37. Il peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes présentant un déficit sensoriel, physique, mental ou un manque d'expérience et de

connaissance, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions concernant l'utilisation de cet appareil de manière sûre et avoir compris les risques encourus.

38. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
39. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont sous supervision.

Cette notice d’utilisation est également disponible sur notre site www.domoclip.com

Informations importantes

Cet appareil n’est pas destiné à un usage commercial. Après avoir scellé sans interruption plus de 20 sachets, attendez au moins 25 minutes avant de réutiliser votre appareil.

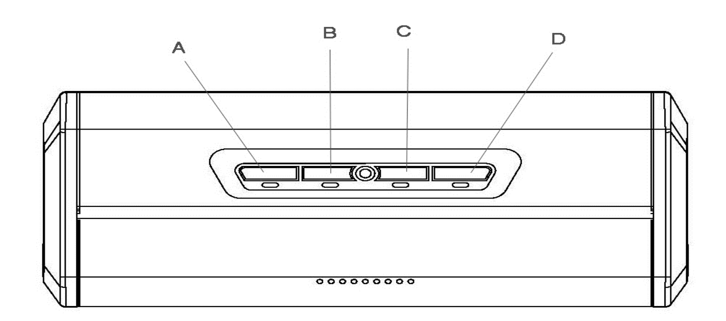
Gardez le couvercle supérieur de votre appareil déverrouillé lorsqu’il n’est pas utilisé.

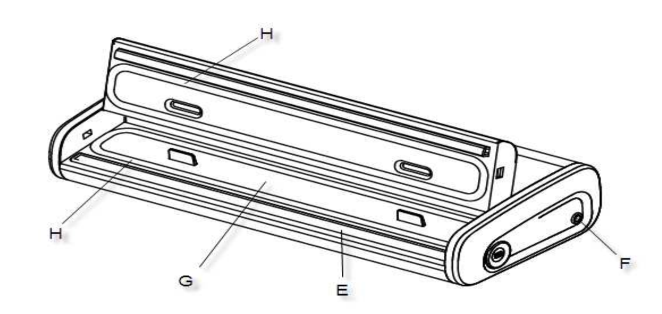
Un court cordon d’alimentation est fourni afin de diminuer les risques de s’empêtrer ou de trébucher sur un cordon plus long. Il n'est pas interdit d'utiliser des rallonges si l'on prend garde de leur utilisation. Lorsqu’elles sont utilisées, leur puissance nominale ne doit pas être inférieure à celle de l’appareil. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas traverser un comptoir, une table où elle peut être marchée dessus, accrochée ou tirée involontairement par des enfants en particulier.



Guide d’instructions

Description





A **Bouton ASPIRATEUR**

Appuyez pour emballer sous vide et sceller les aliments étanches à l’air. L’appareil s’éteint automatiquement.

B **Bouton d’ANNULATION**

Interrompt immédiatement le fonctionnement.

C **Bouton de COMMANDE INTERMITTENTE**

Il est utilisé en cas de besoin d'un contrôle minutieux du processus d'aspiration pour les aliments délicats. Appuyez le bouton et les pompes d’aspiration se mettent en marche, relâchez le bouton pour les arrêter.

D **Bouton de SCELLAGE**

1. Appuyez pour sceller pendant la fabrication des sachets à partir des rouleaux à sachets.
2. Appuyez pour arrêter immédiatement le processus d’aspiration et commencer à sceller le sachet. Empêche les aliments délicats de s’écraser.
3. Appuyez pour sceller des sachets en feuille (comme un sachet de croustilles de pommes) afin de conserver les aliments scellés étanches à l’air.

E **LIGNE DE SCELLAGE**

Ne pas déchirer la bande résistant aux hautes températures.

F **PORT ACCESSOIRE**

Facilite l’emballage sous vide avec des accessoires et cartouches.

G **CHAMBRE D’ASPIRATION**

Assurez-vous de placer l’extrémité ouverte du sachet dans la chambre d’aspiration en vue d’une aspiration avec succès.

H **JOINTS DE SCELLAGE**

Données techniques

Tension/fréquence : CA 220—240V 50Hz 175W

Principales caractéristiques de votre appareil à sceller sous vide

- De loin la conception la plus compacte.
- Une ligne de scellage empêche les fuites d’air et conserve un haut degré d’aspiration pour un long moment.
- La fonction de « Commande intermittente » pour arrêter ou poursuivre l’aspiration à tout moment voulu, est idéale pour l’emballage d’aliments délicats.
- Simple système de verrouillage, appuyez légèrement sur l'appareil pour verrouiller.
- Appuyez sur les deux boutons latéraux pour déverrouiller facilement le couvercle.
- La fonction « Sceller uniquement » est disponible.
- Pré-scellez le sachet sous vide à tout moment pendant le processus d’aspiration.
- Largeur de scellage : MAX. 28 cm.

Guide de mise en marche

Lorsque le couvercle est bien fermé, appuyez sur le bouton d’aspiration et laissez l’appareil à sceller sous vide faire le reste ! L’appareil va continuer à aspirer l’air puis sceller le sachet ; relâchez le couvercle en appuyant les boutons sur les deux côtés de l’appareil et vos articles sont à présent frais sous vide !

Directives de scellage sous vide

Sécurité et stockage des aliments

IMPORTANT : L’emballage sous vide N’EST PAS un substitut de réfrigération ou de congélation. Tous les aliments périssables nécessitant une réfrigération ou une congélation doivent toujours l’être après l’emballage sous vide.

Pour un meilleur résultat du prolongement de la durée de vie des aliments, il est important d’emballer sous vide ceux qui sont frais. Dès lors qu’ils ont entamé le processus de décomposition, l’emballage sous vide peut seulement ralentir cette phase. Le scellage sous vide ne peut pas empêcher le développement de la moisissure. D’autres micro-organismes à l’origine des maladies peuvent toujours croître dans des environnements pauvres en oxygène et peuvent nécessiter des mesures supplémentaires pour leur destruction.

Conseils pour la préparation des aliments et astuces de scellage sous vide étanche à l’air

Cuisson, décongélation et réchauffage – Faire cuire à feu doux dans un sachet sous vide permet à l’aliment de conserver sa saveur et facilite le nettoyage. Pas de casseroles sales … Si vous réchauffez les aliments dans un four à micro-ondes en utilisant vos sachets sous vide, assurez-vous de toujours crever le sachet pour laisser échapper l'air. Vous pouvez également réchauffer les aliments dans les sachets sous vide en les plaçant dans de l’eau à feu doux en dessous de 75 °C.

IMPORTANT : Il faut toujours décongeler les aliments soit dans le réfrigérateur, soit dans le micro-ondes – ne décongelez jamais les denrées périssables à température ambiante.

Astuces de préparation de la viande et du poisson :

Essayez de pré-congeler les viandes ou le poisson pendant 1 à 2 heures avant l’emballage sous vide. Ce processus permet de conserver le jus et la forme, et donne la possibilité d’un meilleur scellage.

Si cela n’est pas possible, placez une serviette de papier plié entre les aliments et le bout supérieur du sachet, mais en dessous de la zone de scellage. Laissez la serviette de papier dans le sachet pour absorber l’excès d’humidité et de jus pendant le processus d’emballage sous vide.

Conseils de préparation des fromages :

Emballez sous vide le fromage après chaque utilisation. Si vous fabriquez votre sachet juste un peu plus long qu’il n’en faut, il vous est possible de ré-sceller le sachet après chaque utilisation.

IMPORTANT : En raison des risques de bactéries anaérobiques, les fromages mous ne doivent jamais être emballés sous vide.

Directives de préparation des légumes :

Le blanchiment est un processus à appliquer avant l’emballage sous vide des légumes. Il permet d’arrêter l’action des enzymes susceptibles d’aboutir à la perte de saveur, de couleur ou de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l’eau bouillante à feu doux ou dans le micro-ondes jusqu’à ce qu’ils soient cuits, mais étant encore croustillants. La durée de blanchiment peut varier de 1 à 2 minutes pour les légumes frais et les pois, 3 à 4 minutes pour les pois mange-tout, les tranches de courgettes ou de brocoli, 5 minutes pour les carottes, 7 à 11 minutes pour le maïs en épi. Après le blanchiment, plongez les légumes dans l’eau froide pour arrêter le processus de cuisson.

REMARQUE : Tous les légumes (notamment le brocoli, les choux de Bruxelles, le chou, le chou-fleur, le chou frisé, les navets) émettent naturellement des gaz, pendant le stockage. Par conséquent, après le blanchiment, il est préférable de les conserver dans le congélateur.

Plus de conseils sur les légumes :

Les légumes sont un bon candidat pour le contrôle par portions, au moment de les conserver, cherchez à les pré-congeler pendant 1 à 2 heures, puis distribuez-les en portion pour un repas dans vos sachets sous vide. Après les avoir emballé sous vide, remettez-les dans le congélateur.

IMPORTANT : En raison des risques de bactéries anaérobiques, les champignons frais, les oignons et l'ail ne doivent jamais être emballés sous vide.

Conseils de préparation des aliments en poudre :

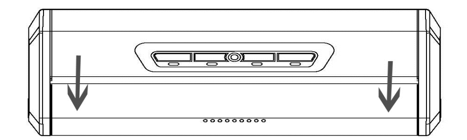
Au moment d'emballer les aliments en poudre comme la farine, il est conseillé d'utiliser leur emballage d'origine à l'intérieur des sachets sous vide. De la poudre fine peut être aspirée dans la machine et causer des dommages et diminuer sa durée de vie.

Conseils de préparation des aliments liquides :

Avant d'emballer sous vide un aliment liquide comme un bouillon, pré-congelez dans une casserole, un moule à pain, un bac à glaçons jusqu'à sa solidification. Sortez le liquide congelé du moule et emballez-le sous vide dans les sachets. Rangez-les ensuite dans le congélateur. Lorsque vous êtes prêt à vous en servir, coupez tout simplement le coin du sachet et mettez-le soit dans un récipient du micro-ondes soit dans de l'eau à feu doux, en-dessous de 75 °C.

Comment fabriquer des sachets sur mesure

1. Tirez une quantité suffisante de matériau du sachet pour la conservation de l'article à emballer, plus 2 cm. À l'aide d'une paire de ciseaux ou de couteau tranchant, coupez la longueur de sachet voulue du rouleau de sachet. assurez-vous de couper suivant une ligne droite. branchez le cordon d'alimentation.
2. ouvrez le couvercle. placez un bout du sachet coupé sur la bande de scellage, ne vous inquiétez pas d'avoir posé accidentellement le matériau sur la zone de joint.
3. fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés. Si le couvercle ne peut pas être soulevé, vous avez alors correctement fermé le couvercle.



4. Maintenant que le couvercle est fermé, appuyez sur le bouton « SCELLER » pour fabriquer un sachet taillé sur mesure. Un voyant s'allume pendant le processus de scellage.
5. À la fin, le voyant s'éteint, appuyez sur les boutons de relâchement sur les deux côtés de l'appareil, vous pouvez maintenant sortir en toute sécurité le sachet nouvellement fabriqué.
6. Le sachet taillé sur mesure est à présent prêt pour usage.

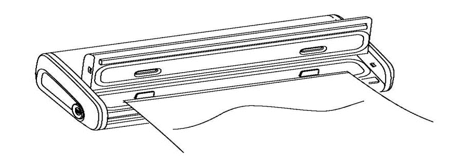


Guide d'instructions

ATTENTION : Assurez-vous de laisser le temps à l'appareil de se refroidir. Patientez au moins 20 secondes entre 2 scellages. Sous intense utilisation, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter la surchauffe. S'il s'éteint, patientez 25 minutes pour que l'appareil se refroidisse.

Comment sceller sous vide avec des sachets sous vide

1. Placez l'article à sceller dans le sachet pré coupé ou taillé sur mesure. Laissez au moins 2 cm entre le contenu et le bout supérieur du sachet afin de permettre au sachet de se contracter.
   Ouvrez le couvercle et placez le bout ouvert du sachet dans la chambre sous vide.



2. fermez le couvercle en appuyant sur les deux côtés. Si le couvercle ne peut pas être soulevé, vous avez alors correctement fermé le couvercle.
3. Pour commencer le processus d'aspiration, appuyez sur le bouton « ASPIRER ». L'appareil va aspirer continuellement puis sceller lorsque l'air a été évacué.
4. Après l'extinction du voyant, appuyez sur les boutons de relâchement sur les deux côtés de la machine pour libérer le sachet.

Entretien et nettoyage

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne le plongez pas dans l'eau.
3. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
4. Nettoyez la surface extérieure avec un tissu mou, trempé et du savon.
5. Pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil, nettoyez tout aliment ou liquide avec une serviette de papier.
6. Séchez toutes les parties profondément avant de brancher et de faire fonctionner à nouveau l'appareil.
7. La chambre sous vide peut retenir des liquides aspirés des sachets, utilisez un savon de lessive doux et de l'eau tiède et un tissu trempé pour nettoyer tout liquide resté dans la chambre sous vide. Séchez profondément.
8. Gardez le couvercle supérieur de votre appareil déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.

Dépannage

Il ne se passe rien lorsque j'appuis sur le bouton « ASPIRER » :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans le secteur.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé de quelque façon.
- Assurez-vous que la sortie électrique est opérationnelle en branchant un autre appareil. Si tel n'est pas le cas, vérifiez les disjoncteurs ou fusibles de votre domicile.
- Assurez-vous que vous avez allumé à partir de l'interrupteur à l'arrière de l'appareil.

- Assurez-vous que le sachet est bien posé dans la chambre sous vide.
- Abaissez les deux côtés du couvercle et assurez-vous qu’ils sont bien fermés.
- Patientez 25 minutes pour permettre à l’appareil de se refroidir, puis essayez de l’utiliser à nouveau.

L’air n’est pas évacué du sachet :

- Assurez-vous qu’il n’y a pas de vide, de plis, ou de trous dans les sachets pré-scellés.
- Vérifiez s’il y a des joints d’étanchéité supérieure ou inférieure desserrés, usés ou fissurés.
- Des aliments à forte teneur en liquide peuvent empêcher le sachet d’être correctement scellé. Coupez et laissez ouvert le sachet et nettoyez l’intérieur puis scellez à nouveau.
- Vérifiez pour voir si le sachet est correctement inséré dans la chambre sous vide.
- Assurez-vous que vous avez placé le sachet au bon endroit. En fabricant un sachet à partir d’un rouleau, assurez-vous que le bout de la pièce coupé se trouve sur la bande de scellage.

Le sachet fond :

- La bande de scellage pourrait avoir chauffé à l’excès pendant le processus de scellage. Laissez l’appareil se refroidir pendant 20 secondes entre deux utilisations. Si le sachet continue à fondre, laissez l’appareil se refroidir avec le couvercle en position ouverte pendant 25 minutes avant une nouvelle utilisation.

L’air s’est réintroduit dans le sachet sous vide :

- Vérifiez l'étanchéité du sachet. Il pourrait y avoir un trou ou un froncement qui laisse l’air rentrer dans le sachet. Coupez grand ouvert le sachet avec précaution puis scellez-le à nouveau, ou utilisez tout simplement un nouveau sachet.
- Assurez-vous qu’il n’y a pas de d’humidité ou de liquide découlant de l’aliment et présent sur le joint du sachet. Vous pourrez avoir besoin de couper grand ouvert le sachet puis de le sceller à nouveau, ou d’utiliser tout simplement un nouveau sachet. Congelez partiellement les aliments ayant un trop plein de liquide, avant de les emballer sous vide.
- Assurez-vous que qu’il n’y a pas d’aliment au bout pointu susceptible de percer le sachet. Si vous trouvez un trou issu d’un perçage, emballez l’aliment dans un autre sachet tout neuf.
- Assurez-vous qu'aucun liquide n'a été aspiré dans la zone de scellage.
- Vérifiez s’il y a des joints d’étanchéité supérieure ou inférieure desserrés, usés ou fissurés.
- L'humidité des aliments à forte teneur en liquide peut empêcher le sachet d’être correctement scellé. Coupez et laissez ouvert le sachet et nettoyez l’intérieur puis scellez à nouveau.

Le sachet n’arrive pas à être scellé :

- Assurez-vous qu’il n’y a pas de vide, de plis, ou de trous à l’extrémité des sachets pré-scellés.
- L'humidité des aliments à forte teneur en liquide peut empêcher le sachet d’être correctement scellé. Coupez et laissez ouvert le sachet et nettoyez l’intérieur puis scellez à nouveau.
- Assurez-vous que vous avez placé le sachet au bon endroit. En fabricant un sachet à partir d’un rouleau, assurez-vous que le bout de la pièce coupée se trouve sur la bande de scellage.
- Assurez-vous de laisser le temps à l’appareil de se refroidir. Patientez pendant 20 secondes entre 2 scellages.



Guide d'instructions



Mise au rebut correcte de l'appareil
(Equipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



DOMOCLIP
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis